

Calidad y Soluciones a tu alcance

TURBOLICUADORES

Manual de usuario

Modelos TR-250, TR-350, TR-550,TR-750,
TR/BM-250 y TR/BM-350.

REV 02/14





Calidad y Soluciones a tu alcance

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de los electroportátiles TR-250, TR-350, TR-550, TR-750, TR/BM-250 y TR/BM-350.

La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.
Estos aparatos están diseñados y fabricados de acuerdo con las siguientes normas:

Directivas y normas europeas (versiones a 230V 50/60Hz)
- Directiva de baja tensión: 73/23 CEE.
- Directiva de máquinas: 89/392 CEE.
- Directiva de compatibilidad electromagnética: 89/336 CEE.
- Modificación de las directivas: 93/68/CEE.
- Normas de seguridad de máquinas UNEEN 60335-2-64 y 60335-1.
- Normas de emisión de interferenciasUNE-EN 55014, 61000-3-2 y 61000-3-3.
- Normas de inmunidad a interferencias UNE-EN 55014-2.
- Indices de protección de IP 24 según la norma UNE-EN 60529.

Normas de aplicación americanas
(Versiones a 115V -60Hz) (salvo el TR/BM- 250)
- Normas de seguridad de máquinas UL 1097, UL 763, UL 94.
- Normas de higiene y materiales ANSI-NSF 8 y ANSI-NSF 51.

PUESTA EN SERVICIO E INSTALACIÓN

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones de puesta en servicio e instalación contenidas en este manual y las condiciones previstas de utilización.

Instalación
Antes de enchufar el aparato, asegurarse de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa del aparato. El aparato dispone de un soporte mural.
Prevea un emplazamiento para dicho soporte.

Funcionamiento
Enchufar el aparato.
Introducir el brazo del aparato en el recipiente, como máximo hasta 2/3 de la longitud del brazo. Para un mejor funcionamiento, es preferible que no toque el fondo. Para evitar que entren salpicaduras en el bloque motor, se recomienda que la inclinación del aparato no supere los 30º (Ver figura 6).

Una vez acabado, si no se tiene que usar el aparato desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente.

En caso de sobrecalentamiento debido a un uso prolongado o sobrecarga, el protector térmico protege el motor y lo para. Espere hasta que el triturador se enfrie antes de ponerlo en marcha.

Operación de los mandos
MODELO TR-250 (Ver figura 3) Marcha (6): Presionando este pulsador al mismo tiempo que el de Seguridad (7), la máquina se pone en marcha. Seguridad (7): si este pulsador no está accionado, la máquina no puede ponerse en marcha.

Una vez en marcha, la máquina no se para si se suelta este pulsador. Mando del variador (12, sólo modelo TR/BM-250): sirve para modificar la velocidad de la cuchilla o los agitadores.

MODELOS TR-350, 550 Y 750 (Ver figuras 4 y 5)
Marcha (9): Presionando este pulsador al mismo tiempo que el de Seguridad (11), la máquina se pone en marcha. Si la máquina no está en modo continuo, al soltar el pulsador de marcha se para la máquina. Seguridad (11): si este pulsador no está accionado, la máquina no puede ponerse en marcha. Una vez en marcha, la máquina no se para si se suelta este pulsador. Modo continuo (10): Si se acciona este pulsador estando la máquina en marcha, la máquina queda en modo continuo y continúa en marcha aunque se suelten todos los pulsadores. La máquina deja de estar en modo continuo si se presiona nuevamente el pulsador de marcha (9).
Mando del variador (8, sólo modelo TR/BM-350): sirve para modificar la velocidad de la cuchilla o los agitadores.

MONTAJE DEL BRAZO TRITURADOR (modelos TR/BM-250, TR-350, TR-550 y TR-750)
Guiar el acoplamiento del brazo triturador (2) en el cuerpo motor (1) y girar el brazo en sentido antihorario hasta que quede firmemente sujeto.

MONTAJE DEL BRAZO BATIDOR (modelos TR/BM-250 y TR/BM-350)
Guiar el acoplamiento del brazo batidor (3) en el cuerpo motor (1) y girar el brazo en sentido antihorario hasta que quede firmemente sujeto.

MONTAJE/DESMONTAJE DE LOS AGITADORES DEL BRAZO BATIDOR (modelos TR/BM-250 y TR/BM-350)
Para montarlos, introducir el casquillo del agitador en el agujero de la reductora girando y empujando hasta que haga tope. Para desmontar, tirar firmemente del agitador hasta que se separe de la reductora.

MANTENIMIENTO

- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio deberá ser realizado por un servicio técnico reconocido por TORREY.
- La cuchilla se deteriora con el tiempo. Es necesario sustituirla periódicamente.
- Comprobar periódicamente la hermeticidad del brazo triturador y en la reductora del brazo batidor.

Limpieza e higiene

ADVERTENCIAS
- Para evitar descargas eléctricas que pueden causar daños personales serios, desconecte la batidora antes de proceder a su limpieza. Después de limpiarlo vuelva a conectarlo.
- Para evitar dañar la batidora o provocar accidentes, lea y siga todas las instrucciones del fabricante para la limpieza de la batidora.

No use los siguientes productos:
- Productos de limpieza abrasivos como amoniaco, lejía, etc.
- Disolventes
- Estropajos de metal para restregar
- Detergentes arenosos.

Estos productos pueden rayar, rajar y deteriorar las superficies metálicas y plásticas de la batidora.

Procedimiento de limpieza.
Después de cada uso, se debe sumergir el brazo triturador hasta 2/3 de su altura en un recipiente con agua caliente (35-45 ºC) y hacer funcionar el aparato durante unos segundos. El tubo (5) y la cuchilla deben lavarse con agua caliente (35-40 ºC) y un detergente líquido multiuso del tipo Ivory Liquid en una proporción de 1 medida de detergente por 10 medidas de agua, dejando estas piezas sumergidas durante 30 minutos. Eliminar los residuos de jabón de los agitadores, aclarando con agua caliente (35-45 ºC) de acuerdo con las instrucciones del párrafo "Procedimiento de Aclarado".

Procedimiento de desinfección.
En los modelos que cuentan con esta opción (TR/BM-250, TR-350, 550, 750 y TR/BM-350), sacar el brazo mezclador después de su limpieza. Ni el brazo triturador (2), ni el brazo batidor (3) ni la reductora para brazo batidor deben sumergirse en agua. Los agitadores deben desinfectarse utilizando agua caliente (35- 45 ºC) y un desinfectante clorado multiuso con una concentración máxima del 5,25% de cloro. Preparar la solución desinfectante mezclando una cantidad de 4 cm3 de desinfectante clorado multiuso por cada litro de agua.

Para desinfectar los agitadores, sacar primero la reductora para brazo batidor del resto de la batidora. Retirar los agitadores tirando del brazo batidor hacia fuera. Con un paño humedecido con la solución desinfectante, eliminar los restos de alimentos que queden sobre los agitadores. Dejar los agitadores en remojo y totalmente cubiertos en la solución desinfectante (5 litros, en función del recipiente utilizado) durante un mínimo de 30 minutos. Aclarar los residuos de jabón de los agitadores con agua caliente (35-45º) siguiendo las instrucciones del apartado "Procedimiento de Aclarado". Recordar que el bloque motor (1) debe limpiarse con un paño húmedo. Bajo ningún concepto debe entrar agua en el bloque motor.

¡ATENCIÓN!

Una vez limpiados, dejar secar los agitadores a la temperatura ambiente. Para volver a montar los agitadores, realizar el procedimiento de montaje a la inversa.

Procedimiento de aclarado.
Transcurrido este período de tiempo, aclarar el elemento con agua corriente limpia (al menos 5 litros), eliminando los restos de jabón y desinfectante. Finalmente, dejar secar a la temperatura ambiente. El bloque motor (4) sólo deberá limpiarse con un paño húmedo. Bajo ningún concepto debe entrar agua en el bloque motor. En caso de penetración accidental de agua en el bloque motor, secar el bloque motor completamente antes de conectar el aparato. Después de su limpieza, volver a colocar el aparato en su soporte mural.

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

El ruido aéreo emitido por la máquina, medido sobre una máquina tipo, es inferior a 80dB(A), distancia 1m.

Características técnicas

TODOS LOS MODELOS
- Los materiales utilizados en la construcción de la máquina han sido seleccionados según las normas vigentes en materia de alimentación.
- La máquina dispone de un dispositivo de seguridad de accionamiento. Para poner en marcha la máquina es necesario pulsar dos botones al mismo tiempo.
- Cada aparato se suministra con un soporte mural para facilitar su colocación en la cocina.

MODELOS 350, 550 Y 750
- El bloque motor (1) cuenta con tres botones de mando del modelo BM-350.

- El mando electrónico impide que el aparato se vuelva a poner en marcha si se produce un corte de corriente o el aparato se desenchufa.
- El motor cuenta con un dispositivo de protección térmica que lo detiene en caso de sobrecarga.
- El brazo triturador o batidor es desmontable para una mejor limpieza.

CONDICIONES PREVISTAS DE SEGURIDAD

- Desconectar siempre la máquina antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación del aparato.
- Las cuchillas están afiladas. Se deben manejar con cuidado durante la limpieza.
- No hacer funcionar nunca la máquina en vacío fuera de un recipiente. El brazo debe estar sumergido como máximo 2/3 de su longitud. La inclinación máxima de trabajo debe ser de 30º (ver figura 6).
- Trabajar siempre en un recipiente estable.
- Para evitar salpicaduras, sumergir el brazo en el recipiente antes de arrancar y no sacarlo antes de la parada completa.
- No introducir nunca la mano ni utensilio alguno en el recipiente donde trabaja el aparato, a fin de evitar daños personales o materiales.
- Evitar que entre agua en el bloque motor.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

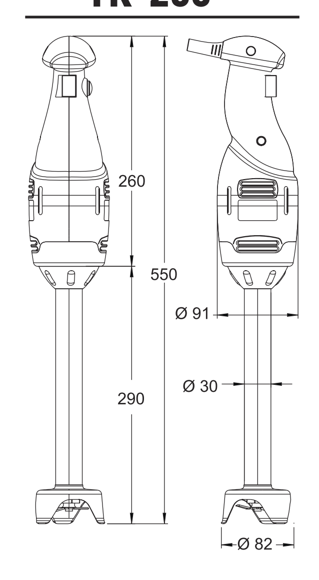
Si el aparato no arranca

- Comprobar que la máquina esté enchufada.
- Comprobar que la alimentación eléctrica de la toma de corriente sea correcta.
- En los modelos TR-250 y TR/BM-250, comprobar que se pulsan al mismo tiempo el pulsador de marcha (6) y el de seguridad (7). Ver figura 3.
- En los modelos 350, TR/BM-350 550 y 750 comprobar que se pulsan al mismo tiempo el pulsador de marcha (9) y el de seguridad (11). Ver figuras 4 y 5.
- Si el triturador está caliente, puede ser que el protector térmico esté activado. Espere unos minutos hasta que se enfrie el triturador
- Si el problema persiste, consultar al servicio técnico de TORREY.

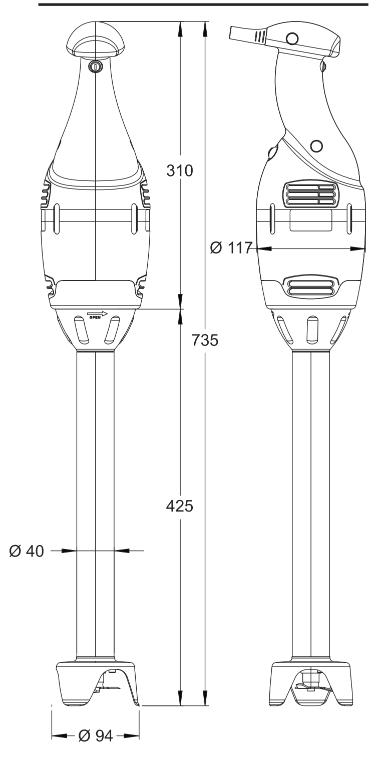
Si el aparato se detiene durante el funcionamiento

- Si el aparato se ha calentado, desenchufar el aparato y esperar unos minutos hasta que se enfríe el motor y se rearme la sonda térmica (sólo modelos 350, 550 y 750).
- En caso contrario, comprobar la alimentación eléctrica de la toma de corriente.
- Si el problema persiste, consultar a un servicio técnico autorizado por TORREY.

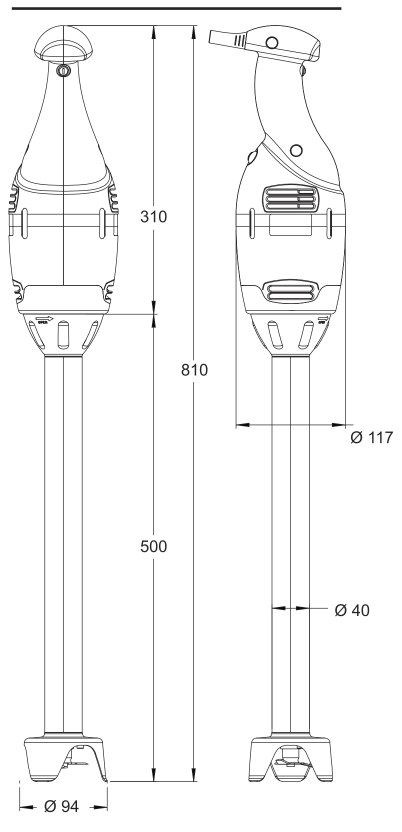
TR-250



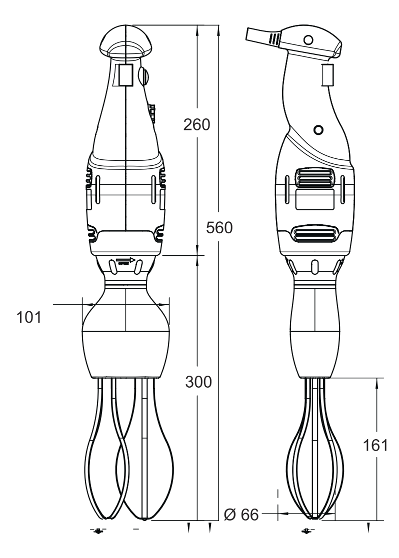
TR-350 BN
TR/BM-350 BN



TR-350 BL



TR/BM-250

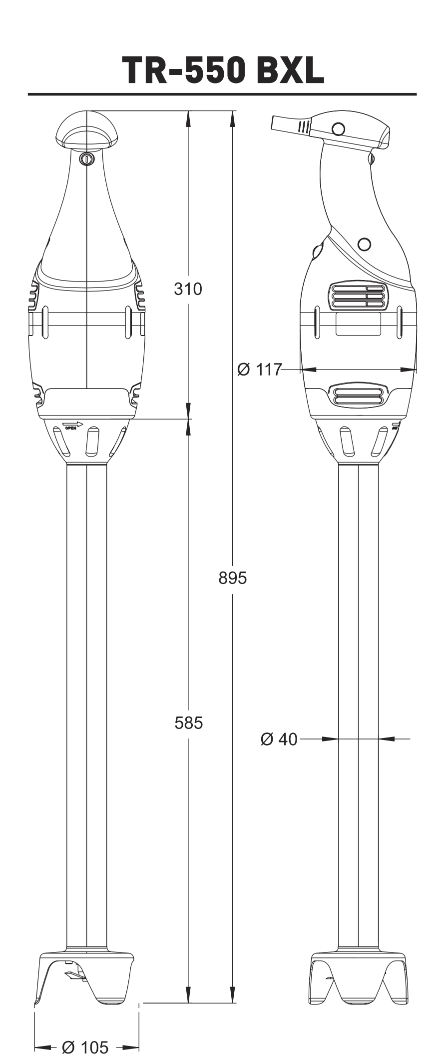


CARACTERÍSTICAS	TR-250	TR/BM-250 BS	TR/BM-250 BB-250	TR-350 BN	TR-350 BL	TR/BM-350 BN	TR/BM-350 BB-350	TR-550 BXL	TR-750
Alimentación	230 V / 50-60 Hz / 1~								
Potencia	250 W	250 W		350 W		350 W		550 W	750 W
Velocidad (r.p.m.) - Fija - Variable	9,000 -	- 1,500-9,000	- 130-1,500	9,000 -	9,000 -	- 1,500-9,000	- 130-1,500	9,000 -	9,000 -
Longitud (mm) - Brazo triturador - Brazo batidor - Total	290 - 550	290 - 550	- 300 560	425 - 735	500 - 810	425 - 735	- 395 705	585 - 895	600 - 910
Peso Neto (Kg)	1.9	1.9	2.3	3.35	3.55	3.35	3.5	4.15	4.25

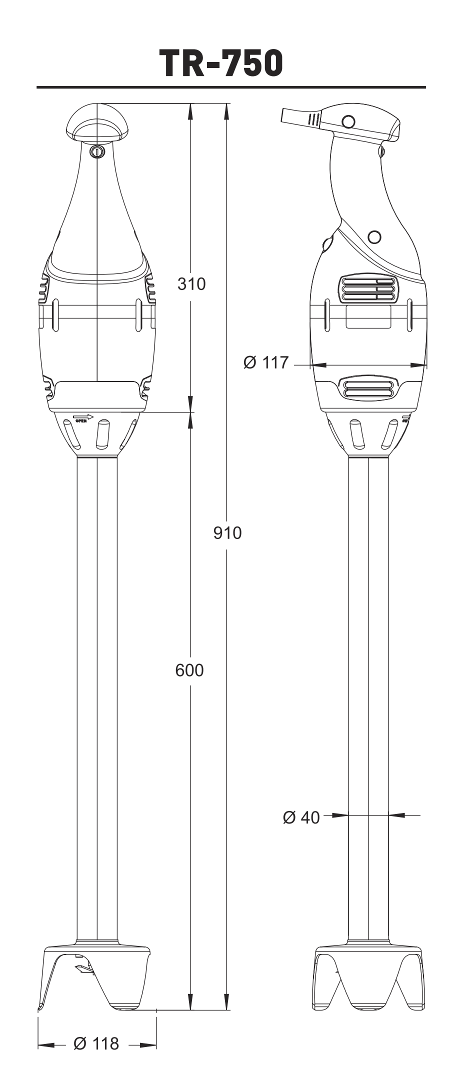


Calidad y Soluciones a tu alcance

TR-550 BXL



TR-750



TR/BM-350 BB

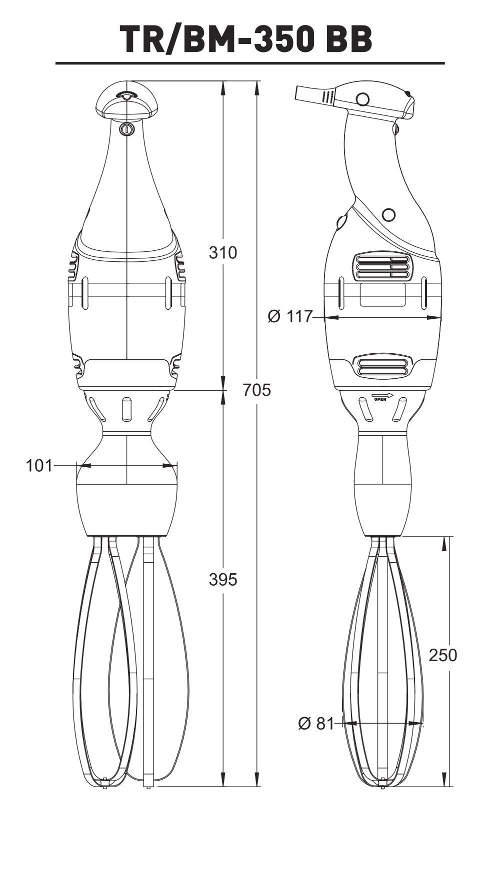


FIG. 1 / ZCHNG. 1

FIG. 2 / ZCHNG. 2

FIG. 3 / ZCHNG. 3

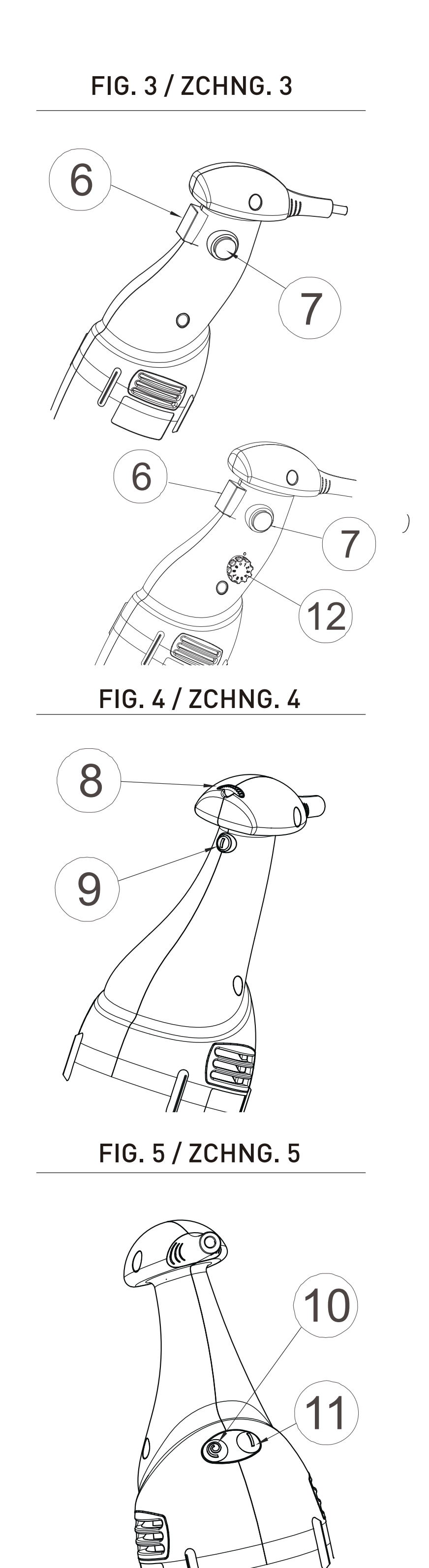
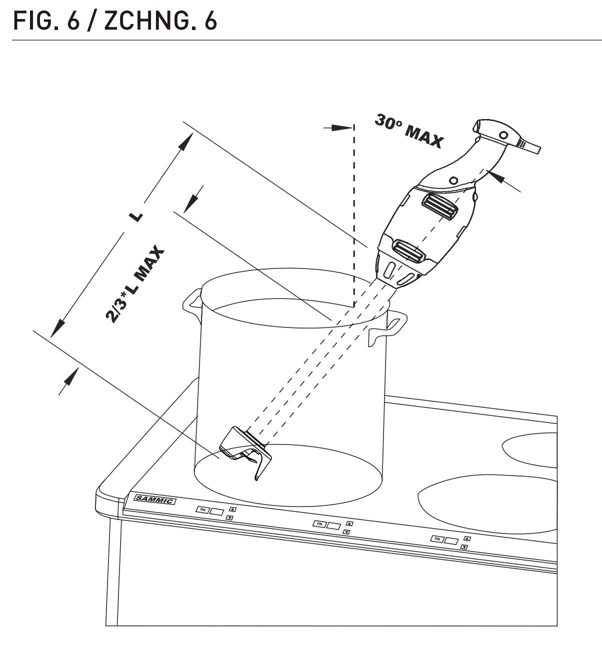


FIG. 6 / ZCHNG. 6





TURBOLICUADORES

www.turbolicuadorestorrey.com

Torrey®
2014